

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
SURAT PERNYATAAN	vi
SURAT PERNYATAAN	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GRAFIK	xii
ABSTRAK	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar belakang masalah	1
B. Rumusan masalah	2
C. Tujuan dan manfaat	3
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Kajian tentang <i>bubble pearl</i>	4
B. Bahan pembuatan <i>bubble pearl</i>	6
1. Tepung tapioka	6
2. Gula merah	8
3. Air	9
C. Kopi biji salak	11
1. Manfaat biji salak	12
2. Kandungan dalam biji salak	13
D. Desain eksperimen	13
BAB III PEMBAHASAN	
A. Alat dan bahan.....	14
B. Desain eksperimen	15
C. Pelaksanaan dan pengamatan	16
1. Penelitian Pra Eksperimen	16
2. Proses pembuatan <i>bubble</i>	17
3. Hasil Uji Organoleptik	21
D. Hambatan dan solusi	24

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan	25
B. Saran	25

DAFTAR PUSTAKA**LAMPIRAN**

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2.1 BUBBLE PEARL.....	5
GAMBAR 3.1 PROSES OVEN.....	19
GAMBAR 3.2 PROSES SANGRAI.....	19
GAMBAR 3.3 KOPI BIJI SALAK.....	19
GAMBAR 3.4 PROSES PENCAMPURAN.....	20
GAMBAR 3.5 PROSES ULENI.....	20
GAMBAR 3.6 PEMBENTUKAN BUBBLE.....	21
GAMBAR 3.7 MEREBUS BUBBLE.....	21
GAMBAR 3.8 SKEMA PROSES PEMBUATAN.....	22

DAFTAR TABEL

TABEL 3.1 ALAT PEMBUATAN BUBBLE.....	15
TABEL 3.2 BAHAN PEMBUATAN BUBBLE.....	15
TABLE 3.3 DESAIN EKSPERIMENT VARIABLE TUNGGAL.....	16
TABEL 3.4 RESEP STANDART BUBBLE.....	17
TABEL 3.5 PROPORSI BAHAN BUBBLE.....	18

DAFTAR GRAFIK

GRAFIK 3.1 UJI WARNA.....	23
GRAFIK 3.2 AROMA.....	24
GRAFIK 3.3 RASA.....	25
GRAFIK 3.4 TEKSTUR.....	26